

Deftige Brezen-Cupcakes

Mit würzigem Obaztem zum Oktoberfeststart.



Zutaten (für 10 Stück)

- 10 Tiefkühl-Brezen (aufgetaut)
- 200 g Brie
- 50 g Butter (weich)
- 2 EL Saure Sahne
- 300 g Frischkäse
- 1 TL Kümmel, 1 TL Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch, Zwiebelringe und Brezeln

Zubereitung:

Die aufgetauten Brezen zu Knoten formen, in einem gefetteten Muffinblech verteilen und für ca. 30 Minuten bei 180 °C Umluft backen. In der Zwischenzeit den Brie klein schneiden, den Weichen Butter mit dem Brie zerdrücken und mit der Sauren Sahne, dem Kümmel, dem Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse mit Hilfe eines Pürierstabes etwas feiner mixen, danach den Frischkäse mit der Hand unterrühren und nochmal abschmecken. Die Muffins auskühlen lassen und in Förmchen setzen. Die Creme mit der Spritztülle auf den ausgekühlten Brezenmuffins verteilen und nochmal mit Paprikagewürz, Schnittlauch, den Zwiebelringen und kleinen Brezeln dekorieren.

An Guadn!

Tipp:

Die Brezenknoten nie direkt in ein Muffinförmchen füllen, da das Papier sonst am Teig kleben bleibt. :)